

# Brandneuer Genussort in Mannheim: Die ZeitgEIST Eismanufaktur

Gestern war ich mit meiner Ma und einer Freundin in Mannheim Mittagessen, und zwar im beschaulichen Stadtteil Lindenhof, der an den Rhein grenzt und wo sich kleine Genussorten verbergen!

Als hätte ich geahnt, dass ich auf meinem Streifzug über Beute stolpern würde, hatte ich die kleine Kamera meines Pas in die Tasche gestopft. Schon beim Mittagessen in der Metzgerei hatte ich Freude an den speziellen Lampen, die dort hängen und natürlich an den Leckereien und schoss ein paar Fotos. Nach einem kleinen Verdauungsspaziergang am Rheinufer sah ich sie dann auf dem Rückweg: die „ZeitgEIST Eismanufaktur“. Aus einem Eckhaus heraus, mit fröhlich gelb-pinkem Schild lockte die kühle Versuchung. Hatte ich nicht gerade noch an einen kleinen Nachtisch gedacht?

Meine Ma und ich schauten hinüber und steuerten beide wortlos auf die andere Straßenseite Richtung [Eismanufaktur](#).



Schon an der Tür sahen wir die beiden Schilder, die die

Philosophie des Besitzers verraten: Es gibt nur handgemachtes Eis, mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt, dafür ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Fertigmischungen. Auf Ei wird auch verzichtet. Und die cremig-süße Köstlichkeit wird zugunsten der Frische und Cremigkeit in geschlossenen Behältern gelagert und liegt nicht offen in der Theke. Dafür sieht man aber über derselben ein großes Schild mit diversen fotografierten Eiskugeln samt Sortenbezeichnung und hat so gleich den Überblick, was sich in den silbernen runden Eisbehältern versteckt.

Auf [facebook](#) erfährt man täglich, was auf der wechselnden Karte steht und da warten nicht nur klassische Sorten wie Schoko und Stracciatella auf die Eisliebhaber, sondern auch neue und sehr kreative Kreationen wie KaBuBa (Karotte-Buttermilch-Banane), Kürbiskernöl, Milchreis, Apfel-Sellerie, Bitter-Lemon oder Quark-Sesam-Karamell. Die Fruchtessorten sind vegan. Neu war bei meinem Besuch Tonkaeis, und angeregt vom vanilleähnlichen Duft der Bohne, die die freundliche Thekenkraft mir zum Schnuppern hinhielt, nahm ich davon eine Kugel. Wir probierten außerdem Schoko und White Cappuccino. Das Tonka war einfach mal was Neues und wirklich sehr lecker, zartcremig und mit viel Geschmack von der angeblich anregenden Bohne. Das Schokoeis war großartig, schokoladig und genauso cremig, einfach wie es sein muss.



| eis              |        |
|------------------|--------|
| Kugel Eis        | 1,00 € |
| Portion Sahne    | 0,90 € |
| - halbe Sahne    | 0,50 € |
| Soßen & Toppings | 0,50 € |
| Spaghetti-Eis    | 4,90 € |
| Milchshake       | 3,50 € |

  

| Getränke           |        |
|--------------------|--------|
| Espresso           | 1,50 € |
| Doppelter Espresso | 2,00 € |
| Espresso Macchiato | 1,70 € |
| Cappuccino         | 2,50 € |
| Café Crème         | 2,00 € |
| Latte Macchiato    | 2,50 € |

Inhab

er Christopher lernte ich auch kennen, ein sympathischer junger Mann, der in Mannheim studiert hat und dann seiner Leidenschaft für Eis und seinem Traum von einem eigenen Laden nachgab. An der Wand hängt eine riesige, von ihm fotografierte Landschaft, wir teilen also nicht nur das Hobby Genuss, wie wir feststellten.

Die Eismanufaktur gibt es seit dem 14. Mai 2015, ist also noch keine 2 Monate alt. Sie wurde bisher schon gut angenommen und ich bin sicher, sie wird die Naschkatzenwelt im Sturm erobern, denn hier wird mit Leidenschaft, Kreativität und ehrlichem Handwerk süßer Genuss gezaubert!



Auf meiner To-taste-Liste stehen definitiv noch: Kürbiskernöl, Milchreis und das Quark-Sesam-Karamell. Ich muss also wiederkommen und hoffe, schon ganz bald die Gelegenheit zu haben!

Also, schaut mal vorbei, wenn ihr in Mannheim seid und schleckt eine Kugel für mich mit!

Eiscremig-süße Grüße,  
eure Judith